VISIT…

LANZAROTE Caliente.COM

எல்லா உணவுக்கும் பக்கா ஜோடி... 30 வகை பச்சடி!



This book is shared by venkat mani...
if you like this or any comment let me know at
vm3567@gmail.com..

I was born genius.. But education ruined me...

தக்காளி - தேங்காய் பச்சடி



தேவையானவை: புளிக்காத தயிர் - 1 கப், தேங்காய் துருவல் - அரை கப், தக்காளி (நல்ல சிகப்பு நிறம்) - 2, பச்சை மிளகாய் - 2, இஞ்சி - ஒரு சிறு துண்டு, உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: கடுகு - கால் டீஸ்பூன், எண்ணெய் - ஒன்றரை டீஸ்பூன்.

செய்முறை: இஞ்சி, பச்சை மிளகாய், தக்காளியை பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளுங்கள். இவற்றுடன் தேங்காய் துருவல், உப்பு சேர்த்து தயிருடன் ஒன்றாகக் கலந்து, எண்ணெயைக் காயவைத்து கடுகு தாளித்து சேருங்கள். விருப்பமுள்ளவர்கள், மல்லித்தழையை பொடியாக நறுக்கி சேர்க்கலாம். கோடைக்கு ஏற்ற குளுகுளு தயிர்பச்சடி இது. (தேங்காயை மிக்ஸியில் ஒரு சுற்று சுற்றி எடுத்தும் சேர்க்கலாம்).

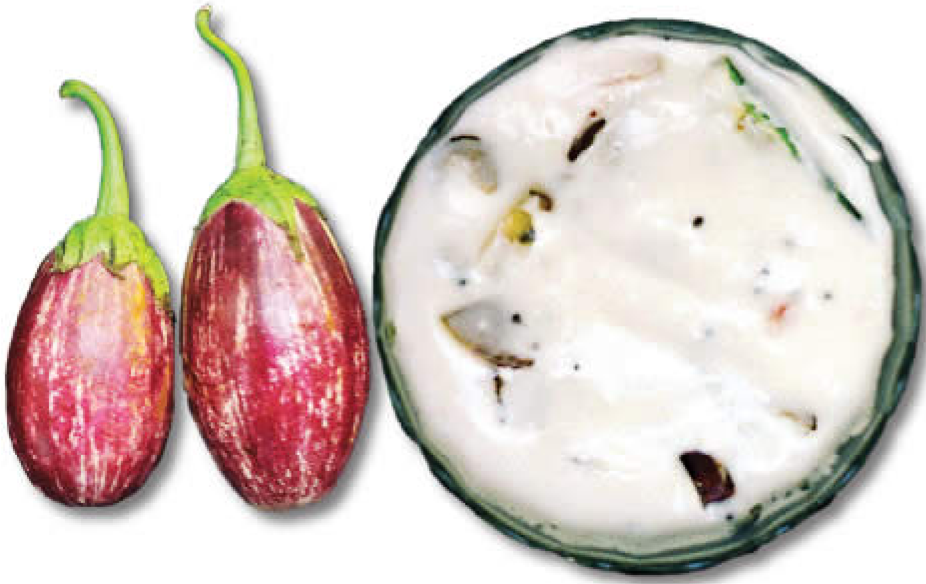
வெண்டைக்காய் பச்சடி



தேவையானவை: புளிக்காத புது தயிர் - 1 கப், வெண்டைக்காய் - 100 கிராம், தேங்காய் துருவல் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், பச்சை மிளகாய் - 2, உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: வெண்டைக்காயை கழுவித் துடைத்து, சிறு துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, நறுக்கிய வெண்டைக்காயை அதில் போட்டு, நன்கு பொரித்தெடுங்கள். தேங்காய், பச்சை மிளகாயை அரைத்து தயிரில் சேருங்கள். கடுகையும் பொரித்து சேருங்கள். அத்துடன் உப்பையும் சேர்த்து கலந்து வையுங்கள். பரிமாறுவதற்கு சற்று முன்பு, பொரித்த வெண்டைக்காயைத் தயிர்க் கலவையில் சேர்த்து பரிமாறுங்கள். மிக ருசியான தயிர்பச்சடி இது.

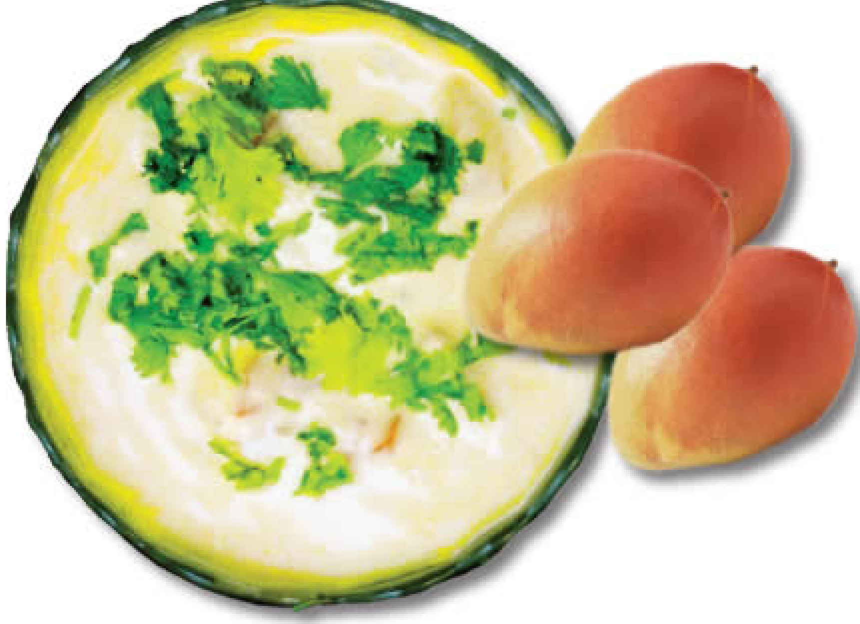
கத்தரிக்காய் தயிர்பச்சடி



தேவையானவை: புளிக்காத புது தயிர் - 1 கப், சிறிய கத்தரிக்காய் - 4, தேங்காய் துருவல் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், பச்சை மிளகாய் - 2, பூண்டு - 2 பல், உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: கத்தரிக்காயை நீளவாக்கில் மிக மெல்லியதாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். தேங்காய், பச்சை மிளகாயை அரைத்துக்கொள்ளுங்கள். பூண்டை தோலுரித்து நசுக்கி வையுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து நறுக்கிய கத்தரிக்காய் துண்டுகளை சிறிது சிறிதாகப் போட்டு, நன்கு வேகவிட்டெடுங்கள். ஒரு டிஷ்யூ பேப்பரில் போட்டு எண்ணெயை எடுத்துவிடுங்கள். பரிமாறும்பொழுது பொரித்த கத்தரிக்காய், அரைத்த விழுது, நசுக்கிய பூண்டு, உப்பு ஆகியவற்றை தயிருடன் சேர்த்து நன்கு கலந்து, கடுகை தாளித்துக் கொட்டுங்கள். வித்தியாசமான ருசியுடன் இருக்கும் இந்த தயிர்பச்சடி.

மாம்பழ தயிர்பச்சடி



தேவையானவை: புளிக்காத புது தயிர் - 1 கப், நன்கு பழுத்த மாம்பழம் - 1, பச்சை மிளகாய் - 1, மல்லித்தழை (விருப்பப்பட்டால்) - சிறிது, தேங்காய் துருவல் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 1 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: மாம்பழத்தை கழுவி, தோல் சீவி, சிறு சிறு துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். பச்சை மிளகாய், தேங்காயை கரகரப்பாக அரையுங்கள். இதனுடன் மாம்பழத் துண்டுகளை சேர்த்து, தேவையான உப்பு சேர்த்து கையால் நன்கு பிசைந்து கொள்ளுங்கள். அத்துடன் தயிர் சேர்த்து நன்கு கலந்து, எண்ணெயைக் காயவைத்து கடுகு, கறிவேப்பிலை தாளித்து சேருங்கள். இனிப்பும் புளிப்பும் கலந்த இதமான தயிர்பச்சடி இது.

மாங்காய் இனிப்பு பச்சடி



தேவையானவை: மாங்காய் (சற்றுப் புளிப்பானது) - 1, சர்க்கரை - கால் கப், வெல்லம் பொடித்தது - அரை கப், சுக்குத்தூள் - சிட்டிகை, உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், காய்ந்த மிளகாய் - 2, எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை: மாங்காயை தோல்சீவி துருவிக் கொள்ளுங்கள். துருவிய மாங்காயுடன் ஒரு கப் தண்ணீர் சேர்த்து, நன்கு வேகவிடுங்கள். கால் கப் தண்ணீரை வெல்லத்துடன் சேர்த்து கொதிக்கவிட்டு, கரைந்ததும் வடிகட்டுங்கள். மாங்காய் வெந்ததும், அதனுடன் வெல்லத் தண்ணீர், சர்க்கரை, சுக்குத்தூள் சேர்த்து, தீயைக் குறைத்து நன்கு கிளறுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, கடுகு, காய்ந்த மிளகாய் தாளித்து பச்சடியில் சேருங்கள். இந்தப் பச்சடி இருந்தால் இன்னும் இரண்டு கவளம் சாதம் உள்ளே போகும்.

வெள்ளரி - வெங்காயம் தயிர்பச்சடி



தேவையானவை: புளிக்காத புது தயிர் - 1 கப், வெள்ளரி - பாதி, பெரிய வெங்காயம் - 1, தக்காளி (சற்று கெட்டியாக) - 1, பச்சை மிளகாய் - 2, உப்பு - தேவைக்கு, மல்லித்தழை (விருப்பப்பட்டால்) - சிறிது.

செய்முறை: வெள்ளரி, வெங்காயத்தை தோல் சீவி, நீளவாக்கில் மெல்லியதாக நறுக்குங்கள். தக்காளி, பச்சை மிளகாயையும் மெல்லியதாக நறுக்குங்கள். எல்லாவற்றையும் ஒன்றாக கலந்து, தயிர், உப்பு சேர்த்து, மல்லித்தழை தூவிப் பரிமாறுங்கள். உடலுக்கு சத்தையும் நாவுக்கு சுவையையும் அள்ளித்தரும் பச்சடி இது.

கார்ன் - பீஸ் - பனீர் ராய்த்தா



தேவையானவை: புளிக்காத புது தயிர் - 1 கப், பிஞ்சு சோளம் - 1, பட்டாணி - கால் கப், பொடியாக நறுக்கிய பனீர் - கால் கப், பச்சை மிளகாய் - 1, பூண்டு (விருப்பப்பட்டால்) - ஒரு பல், மிளகுத்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவையான அளவு.

செய்முறை: சோளத்தை உதிர்த்துக்கொள்ளுங்கள். சோளமணிகளையும் பட்டாணியையும் வேகவையுங்கள். பச்சை மிளகாய், பூண்டை நசுக்கிக் கொள்ளுங்கள். வேகவைத்த சோளம், பட்டாணிக் கலவையுடன் பச்சை மிளகாய், பூண்டு, பனீர் துருவல், மிளகுத்தூள், உப்பு சேர்த்து தயிரையும் சேர்த்துக் கலந்து பரிமாறுங்கள். குழந்தைகளுக்குக் கொடுக்க ஏற்ற சத்தான தயிர்பச்சடி இது.

வாழைப்பூ பச்சடி



தேவையானவை: துவரம்பருப்பு - அரை கப், வாழைப்பூ இதழ்கள் - 20, பெரிய வெங்காயம் - 1, தக்காளி - 3, பச்சை மிளகாய் - 1, மிளகாய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், புளி - சிறு நெல்லிக்காய் அளவு, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவையான அளவு. தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: துவரம்பருப்பை மஞ்சள்தூள் சேர்த்து வேகவைத்துக் கொள்ளுங்கள். வாழைப்பூவை நரம்பு நீக்கி, பொடியாக நறுக்கி, மோரில் போட்டு வையுங்கள் (கறுத்துப் போகாமல் இருக்கும்). வெங்காயம், தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். பச்சை மிளகாயை நான்காக கீறிக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, வெங்காயம், பச்சை மிளகாயைச் சேருங்கள். வெங்காயம் நன்கு வதங்கியதும், வாழைப்பூவையும் சேர்த்து வதக்குங்கள். வாழைப்பூ வதங்கியதும் தக்காளி, உப்பு சேர்த்து மேலும் சிறிது வதக்குங்கள். பிறகு, வேகவைத்த துவரம்பருப்பையும் மிளகாய் தூளையும் போட்டு, 5 நிமிடம் கொதிக்கவிடுங்கள். புளியை அரை கப் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டி சேர்த்து, பச்சை வாசனை போகக் கொதிக்க விட்டு இறக்குங்கள். சாதத்தில் பிசைந்து சாப்பிட சுவையான பச்சடி இது.

தக்காளி பச்சடி



தேவையானவை: துவரம்பருப்பு - அரை கப், பெரிய வெங்காயம் - 1, தக்காளி (நன்கு பழுத்தது)

- 4, பச்சை மிளகாய் - 2, மிளகாய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், புளி - சிறிய நெல்லிக்காய் அளவு, மஞ்சள் தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - 1 டீஸ்பூன், சோம்பு - ஒரு சிட்டிகை, எண்ணெய் - ஒன்றரை டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: வெங்காயம், தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். பச்சை மிளகாயை அரை அங்குல வட்டங்களாக நறுக்குங்கள். புளியை அரை கப் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டுங்கள். துவரம்பருப்பை மஞ்சள்தூள் சேர்த்து, குழையாமல் கொத்துப் பருப்பாக வேகவைத்துக்கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, சோம்பு போட்டு தாளித்து, பொன்னிறமானதும் வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் சேர்த்து வதக்குங்கள். சற்று வதங்கியதும் தக்காளி, உப்பு சேருங்கள். 10 நிமிடம் வதங்கியதும், புளிக்கரைசலை அதில் ஊற்றுங்கள். அத்துடன் மிளகாய்தூள் சேர்த்து, பச்சை வாசனை போகக் கொதித்ததும் பருப்பையும் சேருங்கள். ஐந்து நிமிடம் கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள். இந்தப் பச்சடி டிபன், சாதம் இரண்டுக்குமே ஏற்ற சூப்பர் ஜோடி.

சுண்டைக்காய் பச்சடி



தேவையானவை: சுண்டைக்காய் (பிஞ்சாக) - அரை கப், துவரம்பருப்பு - அரை கப், பெரிய வெங்காயம் - 1, தக்காளி - 3, பச்சை மிளகாய் - 5, புளி - சிறு நெல்லிக்காய் அளவு, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - அரை டீஸ்பூன், சோம்பு - கால் டீஸ்பூன், பெருங்காயம் - கால் டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: துவரம்பருப்பை மஞ்சள்தூள் சேர்த்து மலர வேகவையுங்கள். புளியை அரை கப் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டுங்கள். வெங்காயம், தக்காளியைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். பச்சை மிளகாயைக் கீறிக்கொள்ளுங்கள். சுண்டைக்காயை அம்மியில் வைத்து தட்டிக்கொள்ளுங்கள். அம்மி இல்லாதவர்கள், மிக்ஸியில் போட்டு விப்பர் பிளேடால் ஒரு நிமிடம் ஓடவிட்டு எடுத்து, புளித்தண்ணீரில் போட்டு வையுங்கள்.

எண்ணெயைக் காயவைத்து, கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, சோம்பு, பெருங்காயம் தாளித்து வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் சேருங்கள். வெங்காயம் வதங்கியதும், அத்துடன் சுண்டைக்காயை புளித் தண்ணீரிலிருந்து எடுத்து சேருங்கள். நன்கு வதங்கியதும் தக்காளி, உப்பு சேர்த்து நன்கு வதக்கி, புளித் தண்ணீரையும் சேருங்கள். பச்சை வாசனை போகக் கொதித்தபிறகு, பருப்பைச் சேர்த்து ஐந்து நிமிடம் கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள். உடலுக்கு ஆரோக்கியம் தரும் அருமையான பச்சடி இது.

குடமிளகாய் பச்சடி



தேவையானவை: துவரம்பருப்பு - அரை கப், குடமிளகாய் - 2, பெரிய வெங்காயம் - 1, தக்காளி - 3, எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 2 டேபிள்ஸ்பூன், பச்சை மிளகாய் - 3, மிளகாய்தூள் (விருப்பப்பட்டால்) - அரை டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன். தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - 1 டீஸ்பூன், சோம்பு - கால் டீஸ்பூன்.

செய்முறை: துவரம்பருப்பை மஞ்சள்தூள் சேர்த்து நன்கு வேகவைத்துக் கொள்ளுங்கள். வெங்காயம், தக்காளி பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளுங்கள். குடமிளகாயை விதைகளை நீக்கி, பொடியாக நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, சோம்பு தாளித்து பொன்னிறமானதும் வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், குடமிளகாய் சேருங்கள். நிதானமான தீயில் நன்கு வதக்குங்கள். வதங்கியதும் தக்காளி, உப்பு சேர்த்து மேலும் ஐந்து நிமிடங்கள் வதக்குங்கள், பிறகு, வேகவைத்த பருப்பை சேர்த்து 5 முதல் 10 நிமிடங்கள் வரை கொதிக்கவிட்டு, எலுமிச்சம்பழச் சாறு சேர்த்து இறக்குங்கள்.

உருளைக்கிழங்கு பச்சடி



தேவையானவை: பாசிப்பருப்பு - அரை கப், உருளைக்கிழங்கு - 2, பெரிய வெங்காயம் - 1, தக்காளி - 4, பச்சை மிளகாய் - 5, புளி - சிறு நெல்லிக்காய் அளவு, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், மல்லித்தழை - சிறிது, உப்பு - தேவைக்கு, பூண்டு (விருப்பப்பட்டால்) - 3 பல் அல்லது பெருங்காயம் - அரை டீஸ்பூன். தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: பாசிப்பருப்பை மஞ்சள்தூள் சேர்த்து மலர வேகவையுங்கள். உருளைக்கிழங்கு, வெங்காயம் இரண்டையும் தோல்நீக்கி பொடியாக நறுக்குங்கள். தக்காளியையும் பொடியாக நறுக்கிக்

கொள்ளுங்கள். பச்சை மிளகாயை சற்றுப் பெரிய துண்டுகளாக நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, சீரகம் தாளித்து வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் சேருங்கள். ஐந்து நிமிடம் வதங்கியபின், உருளைக்கிழங்கு, சிறிது உப்பு சேர்த்து வதக்குங்கள். கிழங்கு அரைப்பதமாக வெந்ததும் தக்காளி சேர்த்து, அது கரையும் வரை நன்கு வதக்குங்கள்.

பிறகு, புளியை அரை கப் தன்ணீரில் கரைத்து ஊற்றி, குறைந்த தீயில் ஐந்து முதல் பத்து நிமிடம் வரை கொதிக்கவிடுங்கள். பச்சை வாசனை போனதும் பருப்பை சேர்த்து, மேலும் பத்து நிமிடம் கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள். (பெருங்காயத்துக்கு பதில் பூண்டை சேர்ப்பதானால், பூண்டை நசுக்கி, வெங்காயம் வதக்கும்போது சேர்த்து வதக்கவேண்டும்). சப்பாத்தி, பூரிக்கு ஏற்ற சுவையான சைட்-டிஷ் இது.

அன்னாசி - தக்காளி இனிப்பு பச்சடி



தேவையானவை: நன்கு பழுத்த சிவப்பான தக்காளி - அரை கிலோ, அன்னாசிப்பழம் - 1 கீற்று, சர்க்கரை - சுவைக்கேற்ப, ரோஸ் எசன்ஸ் - சில துளிகள், கார்ன்ஃப்ளார் - 1 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: தக்காளியை மிக்ஸியில் அரைத்து வடிகட்டிக்கொள்ளுங்கள். அன்னாசிக் கீற்றை தோல் சீவி, பொடியாக நறுக்கிக்கொள்ளுங்கள். தக்காளியுடன் சர்க்கரை, அன்னாசிப்பழத் துண்டுகள் சேர்த்து குறைந்த தீயில் நன்கு கொதிக்கவிடுங்கள். கொதித்து சற்று சேர்ந்தாற்போல, தளதளவென வந்ததும் கார்ன்ஃப்ளாரை அரை கப் தண்ணீரில் கரைத்து சேருங்கள். நன்கு கொதித்ததும், இறக்கி ரோஸ் எசன்ஸ் சில துளிகள் விட்டுப் பரிமாறுங்கள். குட்டீஸுக்குப் பிடித்தமான இந்தப் பச்சடி, பிரெட் முதல் பீட்ஸா வரை எல்லாவற்றுக்கும் பொருத்தமான காம்பினேஷன்.

கொத்துமல்லி பச்சடி



தேவையானவை: துவரம்பருப்பு - அரை கப், மல்லித்தழை - பெரிய கட்டாக 1, பெரிய வெங்காயம் - 1, தக்காளி - 1, பச்சை மிளகாய் - 2, மிளகாய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், புளி - சிறு நெல்லிக்காய் அளவு, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - 1 டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: துவரம்பருப்பை மஞ்சள்தூள் சேர்த்து நன்கு குழைய வேகவையுங்கள். மல்லித்தழையை சுத்தம் செய்து, வேர் நீக்கி இளங்காம்பாக பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். வெங்காயம், தக்காளியையும் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். பச்சை மிளகாயைக் கீறிக்கொள்ளுங்கள். புளியை அரை கப் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டுங்கள்.

எண்ணெயைக் காயவைத்து கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு தாளித்து, வெங்காயம், பச்சை மிளகாயைச் சேருங்கள். வெங்காயம் நன்கு வதங்கியதும் முக்கால் பாகம் மல்லித்தழை, தேவையான உப்பு சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். பிறகு, புளிக்கரைசலை சேர்த்து, அத்துடன் மிளகாய்தூளையும் போட்டு, சிறு தீயில் பச்சை வாசனை போகக் கொதிக்கவிடுங்கள். பச்சைவாசனை போனதும் துவரம்பருப்பையும் சேர்த்து ஐந்து நிமிடம் கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள். மல்லி மணத்துடன் கமகமக்கும் இந்தப் பச்சடி, எந்த உணவுக்கும் ஏற்ற சூப்பர் ஜோடி.

பூந்தி தயிர்பச்சடி



தேவையானவை: புளிக்காத தயிர் - 1 கப், காரபூந்தி - அரை கப், வேர்க்கடலை (வறுத்தது) - 1 டேபிள்ஸ்பூன், முந்திரிப்பருப்பு (வறுத்தது) - 6, உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், பெருங்காயம் - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 2 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: தயிரை உப்பு சேர்த்து கடைந்து கொள்ளுங்கள். எண்ணெயில் கடுகு, பெருங்காயம் தாளித்து, தயிருடன் சேருங்கள். பரிமாறும்பொழுது பூந்தி, வேர்க்கடலை, முந்திரிப்பருப்பு, உப்பு எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து பரிமாறுங்கள். விசேஷங்களில் பந்தியில் முதலிடம் பெறுவது இந்த பச்சடிதான்.

பீட்ரூட் இனிப்பு பச்சடி



தேவையானவை: பீட்ரூட் - கால் கிலோ, சர்க்கரை - சுவைக்கேற்ப, முந்திரிப்பருப்பு - 8, திராட்சை - 12, ஏலக்காய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், கார்ன்ஃப்ளார் - 1 டீஸ்பூன், நெய் - 1 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: பீட்ரூட்டை தோல்நீக்கி துருவிக்கொள்ளுங்கள். நெய்யைக் காயவைத்து, முந்திரி, திராட்சையை நிறம் மாறாமல் வறுத்தெடுத்து வைத்துக்கொள்ளுங்கள். மீதமுள்ள நெய்யில் பீட்ரூட் துருவலை சேர்த்து பத்து நிமிடம் வதக்குங்கள். வதக்கிய பின், இறக்கி ஆறவைத்து நன்கு அரைத்துக்கொள்ளுங்கள். அரைத்த விழுதுடன் சர்க்கரை சேர்த்து குறைந்த தீயில் கொதிக்க விடுங்கள். அத்துடன் முந்திரி, திராட்சையையும் சேருங்கள். நன்கு கொதித்ததும் கார்ன்ஃப்ளாரை அரை கப் தண்ணீரில் கரைத்து சேருங்கள். ஐந்து நிமிடம் கொதித் ததும், ஏலத்தூள் சேர்த்து இறக் குங்கள். விருந்து களில் உங்களுக்கு பாராட்டைப் பெற்றுத் தரும் இந்த பச்சடி.

வாழைக்காய் பச்சடி



தேவையானவை: துவரம்பருப்பு - அரை கப், வாழைக்காய் - 1, பெரிய வெங்காயம் - 1, தக்காளி - 3, பச்சை மிளகாய் - 2, சாம்பார் பொடி - 1 டீஸ்பூன், புளி - ஒரு சிறிய நெல்லிக்காய் அளவு, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - 1 டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: துவரம்பருப்பை மஞ்சள்தூள் சேர்த்து நன்கு வேகவையுங்கள். வாழைக்காய், வெங்காயத்தை தோல் நீக்கி பொடியாக நறுக்குங்கள். புளியை அரை கப் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு தாளித்து வெங்காயம், கீறிய பச்சை மிளகாய் ஆகியவற்றை சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். அத்துடன் வாழைக்காய், தக்காளி சேர்த்து, மேலும் நன்கு வதக்குங்கள். பிறகு, புளிக் கரைசல், வேகவைத்த பருப்பு, தேவையான உப்பு சேர்த்து நன்கு கொதிக்க விட்டு இறக்குங்கள். வாழைக்காயில் ஒரு வித்தியாசமான, சுவையான சைட்-டிஷ்.

பாகற்காய் பச்சடி



தேவையானவை: பாகற்காய் - கால் கிலோ, பெரிய வெங்காயம் - 1, பூண்டு - 8 பல், இஞ்சி - ஒரு துண்டு, புளி - நெல்லிக்காய் அளவு, காய்ந்த மிளகாய் - 6, வெல்லம் - ஒரு சிறு துண்டு, உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - கால் கப்.

செய்முறை: பாகற்காயைக் கழுவித் துடைத்து, விதை நீக்கி பொடியாக நறுக்குங்கள். வெங்காயம், இஞ்சி, பூண்டு ஆகியவற்றை தோல் நீக்கி, பொடியாக நறுக்குங்கள். புளியை ஒன்றரை கப் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டுங்கள். வெல்லத்தைப் பொடித்துக்கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு தாளித்து மிளகாயைக் கிள்ளிப் போடுங்கள். மிளகாய் வறுபட்டதும் பாகற்காயை சேருங்கள். நிதானமான தீயில் பாகற்காயை பத்து நிமிடம் வதக்குங்கள். பிறகு வெங்காயம், பூண்டு சேர்த்து மேலும் பத்து நிமிடம் வதக்குங்கள். நன்கு வதங்கியபிறகு புளிக் கரைசலை சேருங்கள். அத்துடன் உப்பு, வெல்லம் சேர்த்து நன்கு கெட்டி யான பிறகு இறக்குங்கள். இஞ்சி, பூண்டு மணமும் இனிப்பு, புளிப்பு, கசப்பு சுவைகளும் சேர்ந்து ஒரு கலக்கல் சுவை தரும் பச்சடி இது.

கொத்தவரங்காய் பச்சடி



தேவையானவை: துவரம்பருப்பு - அரை கப், கொத்தவரங்காய் - 100 கிராம், பெரிய வெங்காயம் - 1, தக்காளி - 3, பச்சை மிளகாய் - 2, மஞ்சள் தூள் - கால் டீஸ்பூன், மிளகாய்தூள் - அரை டீஸ்பூன், புளி - சிறு நெல்லிக்காய் அளவு, உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - 1 டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: துவரம்பருப்பை மஞ்சள்தூள் சேர்த்து வேகவையுங்கள். கொத்தவரங்காய், வெங்காயம், தக்காளி ஆகியவற்றை பொடியாக நறுக்குங்கள். பச்சை மிளகாயைக் கீறிக்கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு தாளித்து, வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் சேருங்கள். வெங்காயம் வதங்கியதும், தக்காளி, கொத்தவரங்காய் சேர்த்து ஐந்து நிமிடம் நன்கு வதக்குங்கள். புளியை ஒரு கப் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டி, கொத்தவரங்காயில் ஊற்றுங்கள். அத்துடன் உப்பு, மிளகாய்தூள் சேர்த்து எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் குக்கரில் போட்டு மூடி, ஒரு விசில் வைத்து இறக்குங்கள். 2 நிமிடம் கழித்து திறந்து, வேகவைத்த பருப்பை சேருங்கள். ஐந்து நிமிடம் கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள். சாப்பிட்டுப் பாருங்கள்... 'கொத்தவரங்காயில் இப்படி ஒரு பச்சடியா?' என்று வியப்பீர்கள்.

கேரட் - முளைப்பயறு பச்சடி



தேவையானவை: கேரட் - 1, முளைக்கவைத்த பாசிப்பயறு - அரை கப், பசுமஞ்சள் (பச்சை மஞ்சள்) - ஒரு துண்டு, எலுமிச்சம்பழச் சாறு - 2 டேபிள்ஸ்பூன், மல்லித்தழை - சிறிது, உப்பு - சிறிது.

செய்முறை: கேரட்டை சுத்தம்செய்து, தோல் சீவி துருவிக் கொள்ளுங்கள். பசும் மஞ்சளையும் மல்லித்தழையையும் மிகவும் பொடியாக நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். இவற்றுடன் எலுமிச்சம்பழச்சாறு, உப்பு கலந்து பரிமாறுங்கள். (பொங்கல் சீசனில் கிடைக்கும் மஞ்சள் கொத்தில் இருக்கும் மஞ்சளை தொட்டியில் புதைத்து வைத்தால், நமக்கு பசும் மஞ்சள் வேண்டும் சமயங்களில் ஃப்ரெஷ்ஷாக எடுத்துக் கொள்ளலாம். மஞ்சள் சேர்த்தால்தான் இந்த பச்சடியின் மணமும் சுவையும் அலாதியாக இருக்கும்).

முத்து பச்சடி



தேவையானவை: புளிக்காத தயிர் - 1 கப், மாதுளை முத்துக்கள் - அரை கப், வேகவைத்த பட்டாணி - கால் கப், தேங்காய் துருவல் - 1 டேபிள்ஸ்பூன், முந்திரிப்பருப்பு - 3, பச்சை மிளகாய் - 2. தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 1 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: பச்சை மிளகாய், தேங்காய், முந்திரி - மூன்றையும் அரைத்து, உப்பு சேர்த்து தயிரில் கலக்குங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, கடுகு தாளித்து தயிர் கலவையில் சேருங்கள். இவற்றோடு பட்டாணி, மாதுளையைக் கலந்து பரிமாறுங்கள். பச்சை, சிவப்பு முத்துக்கள் பளிச்சிடும் இந்த 'முத்து பச்சடி', குழந்தைகளின் சாய்ஸாக இருக்கும்.

வாழைத்தண்டு தயிர்பச்சடி



தேவையானவை: புளிக்காத தயிர் - 1 கப், வாழைத்தண்டு (பொடியாக நறுக்கியது) - அரை கப், முளைவிட்ட பாசிப்பயறு - கால் கப், பச்சை மிளகாய் - 2, பூண்டு - 2 பல், மல்லித்தழை - சிறிது, உப்பு - தேவைக்கு.

செய்முறை: பச்சை மிளகாய், பூண்டை நசுக்கிக் கொள்ளுங்கள். மல்லித்தழையைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். வாழைத்தண்டை ஆவியில் 5 நிமிடம் வேக வையுங்கள். இவை எல்லாவற்றுடனும் தயிர், உப்பு கலந்து பரிமாறுங்கள். உடலுக்கு மிகவும் நல்லது இந்த தயிர்பச்சடி. (இன்னொரு வகை: பொடியாக நறுக்கிய வாழைத்தண்டு, வெங்காயம், தக்காளி, பச்சை மிளகாய், மல்லித்தழை, கறிவேப்பிலை எல்லாவற்றையும் பச்சையாகக் கலந்து, உப்பு, தயிர் சேர்த்தும் பச்சடி செய்யலாம்)

மாங்காய் இஞ்சி - கொண்டைக்கடலை பச்சடி



தேவையானவை: துவரம்பருப்பு - அரை கப், குடமிளகாய் (சிறியது) - 1, கொண்டைக்கடலை (ஊற வைத்தது) - கால் கப், மாங்காய் இஞ்சி - 2 துண்டு, சின்ன வெங்காயம் - 10, பச்சை மிளகாய் - 5, புளி - நெல்லிக்காய் அளவு, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: துவரம்பருப்பை, மஞ்சள்தூள் சேர்த்து மலர வேகவையுங்கள். கொண்டைக்கடலையை உப்பு சேர்த்து வேகவையுங்கள். மாங்காய் இஞ்சியை தோல் சீவி பொடியாக நறுக்குங்கள். குடமிளகாயை பொடியாக நறுக்குங்கள். சின்னவெங்காயத்தையும் தோலுரித்து பொடியாக நறுக்கிவைத்துக் கொள்ளுங்கள். பச்சை மிளகாய் ஒரு அங்குல நீளத்துக்கு நறுக்கிக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு தாளித்து வெங்காயம், மாங்காய் இஞ்சி, குடமிளகாய், பச்சை மிளகாய் சேர்த்து நன்கு வதக்கி, 1 கப் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டிய புளித் தண்ணீரை சேருங்கள். பச்சை வாசனை போகக் கொதித்த பின் பருப்பு, கொண்டைக்கடலை, உப்பு சேர்த்து 5 நிமிடம் கொதிக்க விட்டு இறக்குங்கள். செட்டிநாட்டு திருமண விருந்தில் இந்தப் பச்சடி மிகவும் பிரபலம்.

கீரை தயிர்பச்சடி



தேவையானவை: புளிக்காத புது தயிர் - 1 கப், முளைக்கீரை - அரை கட்டு, பச்சை மிளகாய் - 2, தேங்காய் துருவல் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: சீரகம் - அரை டீஸ்பூன், கடுகு - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 1 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: கீரையை சுத்தம் செய்து, மிகவும் பொடியாக நறுக்குங்கள். தேங்காய், பச்சை மிளகாய், சீரகம் மூன்றையும் சேர்த்து அரையுங்கள். குக்கரில் அரை கப் தண்ணீர், உப்பு சேர்த்து நறுக்கிய கீரையை சேர்த்து வேகவைத்து ஒரு விசில் வந்ததும் இறக்கிவிடுங்கள். நன்கு ஆறியதும் எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து, எண்ணெயைக் காயவைத்து கடுகு தாளித்து சேர்த்து பரிமாறுங்கள். புதுமையான சுவையில் உங்களை அசத்தும் இந்த கீரை தயிர்பச்சடி.

கத்தரிக்காய் - முருங்கைக்காய் பச்சடி



தேவையானவை: துவரம்பருப்பு - அரை கப், முருங்கைக்காய் - 1, கத்தரிக்காய் - 2, பெரிய வெங்காயம் - 1, பச்சை மிளகாய் - 4, தக்காளி - 3, புளி - சிறிய நெல்லிக்காய் அளவு, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - அரை டீஸ்பூன், சோம்பு - 1 சிட்டிகை, எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: துவரம்பருப்பை மஞ்சள்தூள் சேர்த்து வேக வையுங்கள். முருங்கைக்காய், கத்தரிக்காயை சிறுதுண்டுகளாக நறுக்குங்கள். வெங்காயம், தக்காளியை பொடியாக நறுக்குங்கள். பச்சை மிளகாயை கீறிக் கொள்ளுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து, கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, சோம்பு தாளித்து, நறுக்கிய வெங்காயம், மிளகாய் சேர்த்து வதக்குங்கள். வெங்காயம் வதங்கியதும், கத்தரிக்காய், முருங்கைக்காய், உப்பு, தக்காளி சேர்த்து நன்றாக வதக்குங்கள். ஒரு கப் தண்ணீரில் புளியைக் கரைத்து, வடிகட்டி காய்க் கலவையில் சேருங்கள். பச்சை வாசனை போகக் கொதித்தபின் பருப்பை சேர்த்து இறக்குங்கள். பச்சை மிளகாய்க்குப் பதில் சாம்பார்பொடி ஒரு டீஸ்பூன் சேர்த்தும் செய்யலாம். மணமாக இருக்கும். சாதத்தில் பிசைந்து சாப்பிடவும், இட்லி, தோசைக்கு தொட்டுக்கொள்ளவும் ருசியாக இருக்கும் இந்தப் பச்சடி.

பச்சை மிளகாய் பச்சடி



தேவையானவை: பாசிப்பருப்பு - அரை கப், பச்சை மிளகாய் - 50 கிராம், சின்ன வெங்காயம் - 10 அல்லது பெரிய வெங்காயம் - 1, புளி - நெல்லிக்காய் அளவு, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவையான அளவு. செய்முறை: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், உளுத்தம்பருப்பு - அரை டீஸ்பூன், வெந்தயம் - கால் டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 3 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: பாசிப்பருப்பை நிறம் மாறாமல் வாசனை வரும் வரை வறுத்து, மஞ்சள்தூள் சேர்த்து வேகவிடுங்கள். பச்சை மிளகாயை கால் அங்குல அளவுக்கு வட்டங்களாக நறுக்கிக்கொள்ளுங்கள். சின்ன வெங்காயத்தை தோல் உரித்து இரண்டாக நறுக்குங்கள் (பெரிய வெங்காயம் என்றால் பொடியாக நறுக்குங்கள்). எண்ணெயைக் காய வைத்து, கடுகு, உளுத்தம்பருப்பு, வெந்தயம் தாளித்து பொன்னிறமானதும், வெங்காயம், மிளகாய் சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். பிறகு, புளியை அரை கப் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டி சேருங்கள். சிறு தீயில் வைத்து பச்சை வாசனை போகக் கொதிக்கவிடுங்கள். பாசிப்பருப்பை சேர்த்து, மேலும் ஐந்து நிமிடம் நன்கு கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள். கட்டுசாதத்துக்கும் தயிர்சாதத்துக்கும் டக்கரான ஜோடி இது. இட்லி, தோசைக்கும் தொட்டுக் கொள்ளலாம்.

கொத்துமல்லி தயிர்பச்சடி



தேவையானவை: புளிக்காத தயிர் - 1 கப், மல்லித்தழை - 1 கட்டு, பச்சை மிளகாய் - 2, முந்திரிப்பருப்பு - 5, இஞ்சி - 1 துண்டு, உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 1 டீஸ்பூன்.

செய்முறை: மல்லித்தழையை சுத்தம் செய்து, பொடியாக நறுக்குங்கள். பச்சை மிளகாய், முந்திரி, இஞ்சி மூன்றையும் நைசாக அரைத்தெடுங்கள். எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலந்து, தயிர், உப்பு சேர்த்து, கடுகு தாளித்து அதனோடு கலந்து பரிமாறுங்கள்.

இஞ்சி பச்சடி



தேவையானவை: இஞ்சி - 50 கிராம், பச்சை மிளகாய் - 5, புளி - எலுமிச்சை அளவு, வெல்லம் - சிறிய துண்டு, மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: கடுகு - அரை டீஸ்பூன், காய்ந்த மிளகாய் - 2, எண்ணெய் - 5 டேபிள்ஸ்பூன், பெருங்காயம் - கால் டீஸ்பூன்.

செய்முறை: இஞ்சியைக் கழுவி தோல் சீவி, பொடியாகத் துருவிக் கொள்ளுங்கள். பச்சை மிளகாயைப் பொடியாக நறுக்குங்கள். புளியை ஒன்றரை கப் தண்ணீரில் கரைத்து வடிகட்டுங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து கடுகு, பெருங்காயம், காய்ந்த மிளகாய் தாளித்து பச்சை மிளகாய் சேருங்கள். பின்னர் இஞ்சியையும் உப்பையும் சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். இஞ்சி வதங்கியபின் புளித் தண்ணீரை சேருங்கள். பச்சை வாசனை போன பிறகு, வெல்லம் சேர்த்து, சற்றுக் கெட்டியான பதத்தில் இறக்குங்கள். தயிர்சாதத்துக்கு இந்த பச்சடி இருந்தால், வேறு எதுவும் வேண்டாம் என்று சொல்லும் உங்கள் நாக்கு.

மாங்காய் பருப்பு பச்சடி



தேவையானவை: பாசிப்பருப்பு - அரை கப், கிளிமூக்கு மாங்காய் - 1, பெரிய வெங்காயம் - 1, பச்சை மிளகாய் - 4, வெல்லம் - சிறிய துண்டு, புளித் தண்ணீர் - 2 டேபிள்ஸ்பூன், மஞ்சள்தூள் - கால் டீஸ்பூன், உப்பு - தேவைக்கு. தாளிக்க: கடுகு - கால் டீஸ்பூன், சீரகம் - கால் டீஸ்பூன், எண்ணெய் - 2 டேபிள்ஸ்பூன்.

செய்முறை: பாசிப்பருப்பை மஞ்சள்தூள் சேர்த்து மலர வேக வையுங்கள். வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், மாங்காயைக் கழுவி பொடியாக நறுக்குங்கள். எண்ணெயைக் காயவைத்து கடுகு, சீரகம் தாளித்து, வெங்காயம், மாங்காய், மிளகாய் சேர்த்து நன்கு வதக்குங்கள். பிறகு உப்பு, புளித் தண்ணீர், பருப்பு, வெல்லம் சேர்த்து நன்கு கொதிக்கவிட்டு இறக்குங்கள். மாதா ஊட்டாத சோறை, இந்த 'மாங்காய் பருப்பு பச்சடி' ஊட்டும்.

புதினா - வெங்காய தயிர்பச்சடி



தேவையானவை: புளிக்காத தயிர் - 1 கப், பெரிய வெங்காயம் - 3, புதினா - 1 கைப்பிடி, பச்சை மிளகாய் - 2, உப்பு - தேவைக்கு.

செய்முறை: வெங்காயம், பச்சை மிளகாய் இரண்டையும் நீளவாக்கில் மெல்லியதாக நறுக்குங்கள்.

சிறிது உப்பு சேர்த்து பிசறி அழுத்தி வையுங்கள். புதினாவை சுத்தம் செய்து பொடியாக நறுக்குங்கள். பரிமாறுவதற்கு சற்று முன் வெங்காய கலவையை பிழிந்து எடுத்து தயிரில் சேர்த்து, அத்துடன் புதினா, உப்பு சேர்த்து கலந்து பறிமாறுங்கள். பிரமாதமான சுவை தரும் இந்த தயிர்பச்சடி.